



Sacher dort

Ingredience

Na korpus:

vejce: 6 ks

kvalitní hořká čokoláda: 200 g

hladká mouka: 150 g

máslo: 120 g

cukr moučka: 120 g

špetka soli

meruňkový džem: 150 g

Na polevu:

kvalitní hořká čokoláda: 100 g

cukr moučka: 100 g

voda: 50 ml

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Nedietní mňamka

Korpus: Ve vodní lázni rozpustíme čokoládu s máslem a necháme vychladnout. Žloutky oddělíme od bílků, žloutky smícháme s cukrem a vyšleháme do pěny. Bílky lehce osolíme vyšleháme do tuhého sněhu. K čokoládě s máslem přidáme mouku a žloutky s cukrem. Poté opatrně přidáme sníh z bílků. Těsto dáme do...

Sacher dort - recept

Korpus: Ve vodní lázni rozpustíme čokoládu s máslem a necháme vychladnout. Žloutky oddělíme od bílků, žloutky smícháme s cukrem a vyšleháme do pěny. Bílky lehce osolíme vyšleháme do tuhého sněhu. K čokoládě s máslem přidáme mouku a žloutky s cukrem. Poté opatrně přidáme sníh z bílků. Těsto dáme do vymazané dortové formy a upečeme na 200 °C asi 40 minut.

Po upečení a vychladnutí korpus rozřízneme podélně na 2 části a pomažeme meruňkovým džemem.

Poleva: Vodu smícháme s cukrem a přivedeme do varu, přidáme čokoládu nalámanou na kousky, snížíme teplotu a necháme 5 minut důkladně spojit.

Sacher dort polijeme polevou a necháme ztuhnout.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí